



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: 2013103265/10, 25.01.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
25.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 25.01.2013

(45) Опубликовано: 10.05.2014 Бюл. № 13

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2355225 C1, 20.05.2009 . RU 2254034 C2, 20.06.2005 . US 20090092732 A1, 09.04.2009. Сборник технологических инструкций по производству консервов. т.1, М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55. кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Подготавливают рецептурные компоненты. Замачивают в питьевой воде и куттеруют пшеничный хлеб. Проводят куттерование говядины, свинины, свиного жира-сырца и части репчатого лука. Смешивают перечисленные компоненты с куриными яйцами, частью соли и частью перца чёрного горького с получением фарша. Проводят его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет. Режут, замораживают и смешивают стручковую фасоль и зелень с получением гарнира. Режут, пассеруют

в топленом жире и протирают морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука. Заливают костным бульоном и выдерживают для набухания молотый шрот семян тыквы. Смешивают морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука и шрот семян тыквы с костным бульоном, томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца чёрного горького и лавровым листом. Получают соус. Фасуют котлеты, гарнир и соус. Осуществляют герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 3/00 (2006.01)
A23L 1/317 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: **2013103265/10, 25.01.2013**

(24) Effective date for property rights:
25.01.2013

Priority:

(22) Date of filing: **25.01.2013**

(45) Date of publication: **10.05.2014** Bull. № 13

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55. kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED PRODUCT "HOME-MADE CUTLETS WITH BASE RED SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: wheat bread is soaked in drinking water and chopped. Beef, pork, raw pork tallow and part of bulb onions are chopped. The listed components are mixed with chicken eggs, part of salt and part of black hot pepper to produce mince. The mince is moulded, mealed in wheat crumbs and fried in melted fat to produce cutlets. Green beans and greens are cut, frozen and mixed to produce garnish. Carrots, parsley roots and the remaining bulb onions are cut, sauteed in

melted fat and strained. Ground pumpkin seeds extraction cake is poured with bone broth and maintained for swelling. One mixes carrots, parsley roots, the strained part of bulb onions and pumpkin seeds extraction cake with bone broth, tomato paste, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf. One produces a sauce. The cutlets, garnish and sauce are packed. Then one performs sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервированного продукта "Котлеты домашние с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины и свиного жира-сырца, бланширование и куттерование части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением котлет, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, пассерование в топленном масле пшеничной муки, смешивание стручковой фасоли, зелени, моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, пшеничной муки, томатной пасты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2355225 C1, 2009).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервированного продукта "Котлеты домашние с красным основным соусом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины, свиного жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением котлет, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, фасовку перечисленных компонентов, муки, костного бульона, томатной пасты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению перед фасовкой осуществляют раздельное смешивание стручковой фасоли и зелени с получением гарнира и моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, муки, костного бульона, томатной пасты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

40	говядина	174,84-179,01
	свинина	86-108,15
	свиной жир-сырец	6,9
	куриные яйца	3,79
	топленный жир	22,41
	морковь	16,14-15,55
45	репчатый лук	16,14-16,34
	корень петрушки	4,29-4,26
	стручковая фасоль	568,92
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79

шрот семян тыквы	9,9
вода	68,97

томатная паста, в пересчете на

5	30%-ное содержание сухих веществ	16
	сахар	4,31
	соль	12
	перец черный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

10 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желателно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют.

15 Подготовленные говядину, свинину, свиной жир-сырец и приблизительно 50% рецептурного количества репчатого лука куттеруют.

20 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с куриными яйцами, приблизительно 64% рецептурного количества соли и молотыми приблизительно 79% рецептурного количества перца черного горького и лавровым листом с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

Подготовленные стручковую фасоль и зелень нарезают, замораживают и смешивают в рецептурном соотношении с получением гарнира.

Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

25 Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

30 Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса.

35 Котлеты, гарнир и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

40 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

45 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

5 Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ выработки консервированного продукта "Котлеты домашние с красным
10 основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины, свиного жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных
15 компонентов с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, резку и замораживание стручковой фасоли и
20 зелени, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, фасовку перечисленных компонентов, муки, костного бульона, томатной пасты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца
25 черного горького и лаврового листа, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что перед фасовкой осуществляют раздельное смешивание стручковой фасоли и зелени с получением гарнира и моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, муки, костного бульона, томатной пасты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца чёрного горького и лаврового листа с получением соуса, используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным
бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем
содержании расходов, мас.ч.:

	говядина	174,84-179,01
	свинина	86-108,15
	свиной жир-сырец	6,9
30	куриные яйца	3,79
	топленый жир	22,41
	морковь	16,14-15,55
	репчатый лук	16,14-16,34
	корень петрушки	4,29-4,26
	стручковая фасоль	568,92
35	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
	шрот семян тыквы	9,9
	вода	68,97
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	16
40	сахар	4,31
	соль	12
	перец чёрный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

45